



Comunicato stampa

A Cesena da tutto il mondo per discutere di foodomica

L'evento l'8 e il 9 ottobre al Teatro Verdi

E' in programma a Cesena (presso il Teatro Verdi) nel week end 8/9 ottobre un'interessante conferenza promossa dal **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari** (Campus di Cesena, Università di Bologna) e da **Ce.D.R.A.** (Centro di Divulgazione delle Ricerche nel Settore Agroalimentare, emanazione di Ser.In.Ar.) sui temi della foodomica, ovvero la scienza che applica agli alimenti i metodi della genomica, proteomica e metabolomica. L'evento, il cui tema è "Food to life", è un appuntamento biennale, giunto alla 4° edizione, che riunisce a Cesena scienziati, ricercatori e docenti universitari provenienti da tutto il mondo per confrontarsi in materia.

"La foodomica - spiega **Francesco Capozzi**, (Università di Bologna e organizzatore della Conferenza) - è una scienza molto importante, in quanto garantisce la valutazione oggettiva degli effetti del cibo sugli esseri umani: tutto ciò avviene su base scientifica, in quanto i nostri studi si fondano su valutazioni molecolari che fotografano l'impronta digitale degli alimenti e studiano il loro effetto sul metabolismo umano. Questa disciplina, quindi, apre strade nuove, in quanto può offrire informazioni utili sul rapporto alimentazione/salute, sulla prevenzione di malattie e sull'identificazione di diete appropriate".

Altro punto di forza della foodomica è la multidisciplinarietà, in quanto vi operano in sinergia più competenze (biologi, microbiologi, nutrizionisti, tecnologi, bioinformatici, chimici, medici), indispensabili per analizzare esaurientemente tutti gli aspetti legati al ruolo e alle funzionalità della dieta sulla salute umana. Per valorizzare le competenze scientifiche insistenti sul territorio, la Fondazione della Cassa di Risparmio di Cesena ha co-finanziato uno spettrometro NMR per il laboratorio di Foodomica che ha sede nel Tecnopolo Agroalimentare regionale di Cesena.

La Conferenza cesenate vedrà la presenza di tre luminari mondiali, selezionati dal Comitato Scientifico presieduto da **Alessandra Bordoni**, quali **Cristina Andrès-Lacueva** (Università di Barcellona), **Andrès Sebök** (Campden BRI Hungary) e **David Wishart** (Università di Alberta, Canada) e sarà divisa in tre sessioni dedicate rispettivamente ai cereali, ai prodotti lattiero-caseari e alle erbe e spezie. Ogni sessione evidenzierà tre aspetti specifici, ossia le peculiarità degli alimenti in termini di biodiversità, la determinazione della biodisponibilità delle molecole bioattive, anche in funzione della digeribilità del cibo, e gli effetti sulla salute, tramite dimostrazioni cliniche e biochimiche sperimentali.

L'evento avrà un'appendice pubblica, al fine di restituire alla popolazione alcuni risultati di questi importanti studi: sabato 10 ottobre, alle ore 10,00 presso la Sala Dradi Maraldi della Cassa di Risparmio di Cesena (Via Tiberti, 5), infatti, è previsto un incontro aperto alla cittadinanza promosso da Ce.D.R.A., in collaborazione con la **Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena** sul tema "**Dalla ricerca al consumatore: l'impatto dell'alimentazione sulla qualità dell'invecchiamento**", tenuto da **Giovanni Scapagnini** (Università del Molise), a cui seguirà un dibattito curato da **Maria Severina Liberati** (presidente di Ce.D.R.A.), a cui parteciperanno lo stesso **Francesco Capozzi** e **Alessandra Bordoni**.